

## 恒鵬設備有限公司

## 低油量電炸鍋

LVE-202 ; LVE-203 ; LVE-204

交互參照 (選用)

## 每日維修作業

型號 LVE-203

FR 05D01 維修濾網

## 每週維修作業

FR 05W01 清潔炸鍋後面

## 每季維修作業

FR 05Q01 檢查濾網系統 O  
型環

FR 05Q02 深層清潔



A. 過濾洩油盤，B. JIB (油罐)

## △ 危險

這些圖示用於表示可能發生人身傷害的風險。

## ▨ 設備警示

請尋找此圖示，以找到有關在執行程序時如何**避免損壞**設備的資訊。

## ★ 提示

請尋找此圖示，以找到有關**如何執行程序**的實用提示。

**原因** 清潔鍋槽裡的麵包屑，並充分過濾油，以延長油的使用壽命。

**所需時間** 5 分鐘準備 10 分鐘清潔完每個槽

**時間** 在低油量期間。

**危險圖示**

 Chemicals 化學品
  Electricity 電
  Hot Liquids/Steam 熱液體/氣體
  Hot Oil 熱油

 Hot Surfaces 熱表面
  Manual Handling 手動操作
  Moving Parts 活動部件

 Sharp Objects/Surfaces 尖銳物體/表面
  Slippery Floors 地板滑

**工具與用品**



手套、過濾



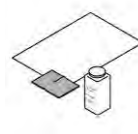
防護面罩



圍裙，耐熱



擦洗工具



內置過濾系統的麥當勞過濾套件，樣品

**程序**

**1 穿上防護裝置**

使用麥當勞核准的安全裝置：圍裙、防護面罩和手套。

 Hot Oil 熱油

熱油會導致嚴重灼傷。



**3 持續按住“FILTER（過濾）”按鈕**

確保油熱，以獲得最佳的過濾效果，持續按下“FILTER（過濾）”按鈕，直至顯示器顯示“1.AUTO FILTER（自動過濾）”。



**2 檢查過濾盤**

確保過濾洩油盤和盤蓋正確就位、與過濾鎖閉裝置(右邊)嚙合，且過濾管(左邊)牢固連接。

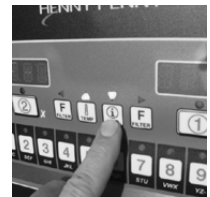
 Tip

如果過濾洩油盤或盤蓋未正確就位，“CHK PAN（檢查洩油盤）”將在顯示器上顯示。



**4 按下“DOWN（向下）”按鈕**

按下“DOWN（向下）”按鈕，顯示器將顯示“2.MAINT FILTER（維修濾網）？”



## 維修濾網 (續)

### 5 按下√按鈕

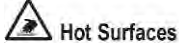
按下√按鈕，顯示器顯示“MAN FILTER (維修濾網)”和“YES NO (是/否)”。按下√按鈕表示“YES (是)”，進行排油作業，顯示器顯示“DRAINING (排油中)”。按下X按鈕表示“NO (否)”，控制器回復至正常操作狀態。



continued ▶

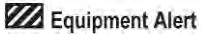
### 6 提升加熱絲

排油後，撤下炸籃支架並使用起重工具將加熱絲從槽內提起。



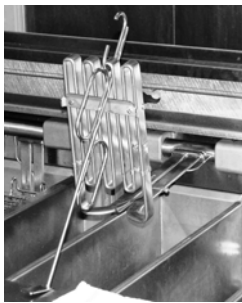
#### Hot Surfaces

提起加熱絲時，需帶上防護手套或穿上防護服，否則可能會造成灼傷。



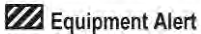
#### Equipment Alert

小心不要損壞加熱絲中間的高限球管。



### 7 擦洗槽內部

使用擦洗工具，一張尼龍擦洗紙片，和少量麥當勞炸鍋清洗液來擦洗槽的內部。



#### Equipment Alert

小心不要傷到感應器，並且不得擦洗加熱絲，否則麵包屑將會粘住和燃燒。



### 8 擦洗完成

槽內清潔乾淨後，顯示器會顯示“SCRUB VAT COMPLETE (徹底擦乾槽內)”，按下√按鈕表示“YES (是)”。顯示器顯示“WASH VAT (清洗槽內)”和“YES NO (是/否)”。



### 9 清洗

降下加熱絲，然後按下•按鈕表示“YES (是)”，顯示器將顯示“WASHING (沖洗)”。油通過槽循環。



### 10 再次清洗

清洗程序結束後，顯示器顯示“WASH AGAIN (再次沖洗)？”和“YES NO (是/否)”。如果槽內仍不乾淨，按下√表示“YES (是)”，重複步驟9。



### 11 沖洗

如果槽內乾淨，按下X表示“NO (否)”，顯示器顯示“RINSING (沖洗)”。油被抽吸到槽內，然後沖洗槽。



### 12 再次沖洗

沖洗完畢後，顯示器顯示“RINSE AGAIN (再次沖洗)？”和“YES NO (是/否)”。如果槽內仍不乾淨，按下√表示“YES (是)”，重複步驟11。



### 13 拋光

如果槽內乾淨，按下X表示“NO (否)”，顯示器顯示“POLISH (拋光)”和“YES (是)”。按下√按鈕表示“YES (是)”，然後油通過過濾系統循環5分鐘。



#### ★ Tip 提示

通過按下“STOP (停止)”下方的X按鈕，可在任何時候停止一個拋光週期。



## 維修濾網 (續)

### 14 滿槽

拋光週期完成後，顯示器顯示“FILL VAT (滿槽)”和“YES (是)”。按下 **1** 按鈕表示“YES (是)”，顯示器顯示“FILLING (加油)”，槽內會被加滿油。



### 15 恢復正常操作狀態

一旦槽充滿，顯示器顯示“IS POT FILLED (槽內是否已滿)?”和“YES NO (是/否)”。按下 **√** 按鈕表示“YES (是)”，炸鍋恢復至正常的操作狀態。



continued ▶

### 16 打開電源

確保總開關處於“ON (開啟)”狀態。

#### ★ Tip 提示

如果沒有更換過濾墊，“CHANGE PAD (更換過濾墊)”的提示會出現在顯示器上。按下#1 按鈕取消提示，但該提示每隔 4 分鐘會重新出現一次。



### 17 拉出過濾洩油盤

打開門，使用洩油盤的手柄，在洩油盤欄板上按下並拉出洩油盤組件。

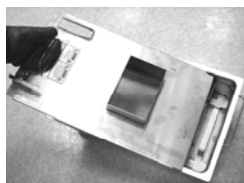
#### ⚠ Hot Surfaces 熱表面

此盤可能過熱！請操作人員穿上防護衣或配戴防護手套，否則可能會導致灼傷。



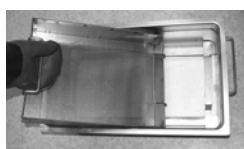
### 18 取下過濾洩油盤蓋

揭開洩油盤的蓋子。



### 19 取下碎屑籃

從洩油盤裡取出碎屑籃。擦去上面的油和碎屑。用肥皂和水清洗碎屑籃，然後用熱水徹底沖洗乾淨。



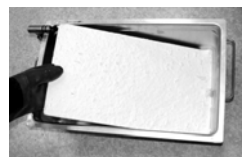
### 20 去除過濾墊的護圈

去除過濾墊的護圈，用肥皂和水徹底清洗，再用熱水沖洗乾淨。



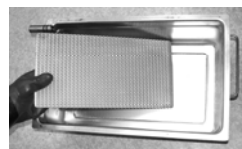
### 21 從洩油盤上取下過濾墊

從洩油盤裡取出過濾墊丟掉。



### 22 取下底欄

從洩油盤裡取出底欄，用肥皂和水徹底清洗乾淨，再用熱水沖洗乾淨。



### 23 清洗過濾洩油盤

擦拭洩油盤上的油和碎屑。



### 24 重新組裝

以前述相反的順序，將設備重新組裝起來，先將底欄放回過濾盤，接著放回過濾墊、護圈、和碎屑籃。





#### ★ Tip 提示

將過濾墊放入洩油盤前，請確認洩油盤、底欄、碎屑籃和護圈都已經完全晾乾，否則所含的水份可能會對過濾墊造成損害。



#### ★ Tip 提示

原因	為了避免管子漏油
所需時間	如有必要，需花 5 分鐘檢查和更換
時間	炸鍋未進行過濾操作的任何時間

危險圖示  Hot Oil 熱油  Hot Surfaces 熱表面  Moving Parts 活動部件  Slippery Floors 地板滑

## 工具與用品



一字螺絲起子

## 程序

### 1 拉出過濾洩油盤

打開門，使用洩油盤的手柄，在洩油盤欄板上按下並拉出洩油盤組件。



 Hot Surfaces 熱表面

此盤可能過熱！請操作人員穿上防護衣或配戴防護手套，否則可能會導致灼傷。

### 2 檢查 O 型環

目視檢查過濾洩油盤管子上的 O 型環是否有任何裂縫或斷裂，必要時予以更換。



### 3 更換 O 型環

使用一把小的一字螺絲起子撬起 O 型環，並將它從管端拔出。將新的 O 型環旋進管槽口內。



**原因** 藉由移除鍋槽內的焦糖化油，充分清洗鍋槽。

**所需時間** 1 小時  
15 分鐘準備並完成每個鍋槽的清洗

**時間** 如果不是 24 小時營業的餐廳，則為 24 小時營業的餐廳：可每次清洗一個鍋槽。您可以打烊後。 使用剩餘的鍋槽為客戶提供服務。

**危險圖示**

 Chemicals 化學品
  Electricity 電
  Hot Liquids/Steam 熱液體/蒸汽
  Hot Oil 熱油

 Hot Surfaces 熱表面
  Manual Handling 手動操作
  Moving Parts 活動部件

 Sharp Objects/Surfaces 尖銳的物體/表面
  Slippery Floors 地板滑

工具與用品



手套、過濾



防護面罩



圍裙，耐熱



塑膠桶



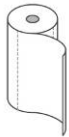
長柄刷、鍋、耐熱



擦洗工具



除油劑



紙巾



無刮痕墊



麥當勞清潔劑

程序

1 穿上防護裝置

使用麥當勞核准的安全裝置：圍裙、防護面罩和手套。


 Hot Oil 熱油

熱油或水會導致嚴重灼傷。

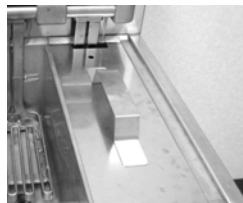


2 為鍋槽蓋上蓋子

深度清潔油炸鍋時，鍋蓋應靠近鍋槽，以避免偶而污染炸油。

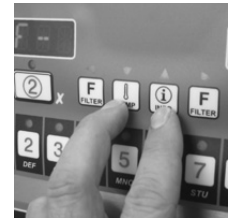
 Tip 提示

開始深度清潔時，不要在鄰近的槽內烹炸食品，以避免污染炸油和產品。



3 進入深度清潔模式

持續按住“TEMP (溫度)”和“INFO (資訊)”按鈕，直至顯示器顯示“LEVEL-1 (第1級)”，隨後顯示“ENTER CODE (輸入代碼)”。



4 輸入代碼

用數字鍵輸入代碼 1、2、3、4。



## 鍋槽的深度清潔 (續)

### 5 切換到深度清潔

按下“DOWN (向下)”按鈕兩次，顯示器顯示“DEEP CLEAN (深度清潔)”。按下√ 按鈕，顯示器顯示“DEEP CLN (深度清潔)?”和“YES NO (是/否)”。



### 6 確認選擇：

**雙槽：**顯示器顯示“LEFT RGHT (左右)”。按下√ 按鈕選擇左槽，或按下X 按鈕選擇右槽。然後，顯示器顯示“OIL RMVD (除油)”和“YES NO (是/否)”。



**全槽：**按下√ 按鈕，顯示器顯示“OIL RMVD (除油)”和“YES NO (是/否)”。

### 7 確認除油：

**空槽：**按下√ 按鈕，控制裝置跳至“Prepare Filter Pan (準備過濾盤)”步驟 10。



**裝滿油的槽：**按下X 按鈕，顯示器顯示“IS DISPOSAL UNIT IN PLACE (是否處理設備已經就位)?”和“YES NO (是/否)” (用於 JIB 系統)，或顯示器顯示“CHK PAN (檢查洩油盤)” (用於散裝油系統)。



### 8 油的處理

按下X 按鈕，顯示器顯示“INSERT DISPOSAL UNIT (插入處理單元)” (JIB 系統)。一旦洩油盤/處理單元就位，按下√ 按鈕表示“YES (是)”，顯示器顯示“DRAINING (排油中)”，並且油從槽內排出。對於配置了 bulk 油系統的處理單元，此時可按下 bulk 油開關上的“DISPOSE (處理)”按鈕，以排空洩油盤。



### 9 空槽

然後，顯示器顯示“VAT EMTY (空槽)”和“YES NO (是/否)”。在準備時按下√ 按鈕，顯示器顯示“SOLUTION ADDED (附加溶液)”和“YES NO (是/否)”。不要按下任何按鈕，直接切換到下一步。



### 10a 準備過濾盤

清空內部過濾元件的過濾洩油盤，將其帶至水槽進行清潔。後將空的過濾洩油盤和盤蓋放回至油炸鍋。



# 鍋槽的深度清潔 (續)

## 10b 配製溶液：

用於清潔全槽：將 1 瓶 1 加侖 (3.8 升) 的麥當勞重型除油劑原液的 2/3 注入空槽，並注入熱水約至裝油線上“1” (25 毫米) 處。



### 用於清潔雙槽：

將 1 瓶 1 加侖 (3.8 升) 的麥當勞重型除油劑原液的 1/3 注入空槽，並注入熱水約至裝油線上“1” (25 毫米) 處。

## 10c 加入洗滌液

顯示器仍顯示“SOLUTION ADDED (已加入洗滌液)”和“YES NO (是/否)”。確保槽內洗滌液加到頂部裝滿線上 1 英吋 (25 毫米)。然後，按下 ✓ 按鈕，顯示器顯示“START CLEAN (開始清洗)”“YES NO (是/否)”。



### ★ Tip 提示

在清洗過程中，依需要加水，使溶液維持在頂部充裝滿線上 1 英吋 (25 毫米)。

## 11 清潔

按下 ✓ 按鈕，顯示器顯示“CLEANING (清潔中)”和一個倒計數計時器。此步驟期間，熱度應控制在 195°F (91°C)，且需持續 1 小時。



### ★ Tip 提示

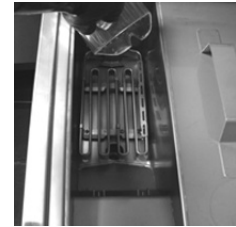
按下 X 按鈕，以停止清潔週期。


按照麥當勞的炸槽清潔程序，在 1 小時結束時，顯示器將顯示“CLN DONE (清潔結束)”並發出嗶聲。然後，顯示器顯示“REMOVE SOLUTION FROM VAT (將溶液從槽內排出)”。



## 12 排出溶液

使用一個 1/2 加侖 (2 升) 的容器，將溶液從炸槽內取出，將其灌入一個塑膠桶內以進行處理。其他剩餘的溶液可排至洩油盤進行處理。顯示器接著顯示“VAT EMTY (空槽)”和“YES NO (是/否)”。



 Hot Liquids/Steam 熱溶液/蒸汽

熱溶液會導致嚴重灼傷，需要佩戴手套和防護裝置。

## 13 清潔槽

一旦清空炸槽，按下 ✓ 按鈕，顯示器顯示“SCRUB VAT COMPLETE (擦洗炸槽完成)”“YES NO (是/否)”。如果需要，使用刷子清潔加熱絲，使用擦洗工具清潔炸槽。



### ★ Tip 提示

使用提升工具，在需要時，將鉸鏈加熱絲從槽內取出。



## 鍋槽的深度清潔 (續)

### 13 (續)

#### Equipment Alert 設備警

示

不要刮擦電炸鍋元件或在加熱絲上使用沖刷墊，否則麵包屑將會粘住和燃燒。

不要使用鋼絲棉、鐵刷、油灰刀、其他擦洗劑清潔劑/含有氯、溴、氨等化學成分的消毒劑，上述這些物品將損壞元件的不銹鋼材料並縮短其使用壽命。

### 14 沖洗槽 3 次

炸槽清潔乾淨後，按下 √ 按鈕，顯示器顯示

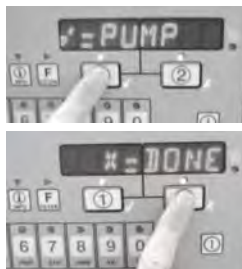
“RINSE VAT (沖洗炸槽)”，且排洩口打開。將乾淨的水注入槽內進行沖洗，允許沖洗水排入洩油盤。沖洗 3 至 4 次。不要溢出洩油盤。顯示器顯示“RINSE COMPLETE (沖洗完成)” “YES NO (是/否)”。



### 15 清潔油管

按下 √ 按鈕，顯示器顯示“CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES (清除油管內的溶液)”

“√ PUMP (√ “X=DONE (X=完成)”)。持續按下 √ 按鈕幾秒鐘，清洗油管。



### 16 排空過濾洩油盤

取下洩油盤，然後將其排空；使用 1/2 加侖 (2 升) 容器裝液體。將液體倒進桶內以進行處理。用水沖洗洩油盤，然後將其擦乾。 . . .



### 17 擦乾炸槽

在清潔油管後，按下 X 按鈕，顯示器顯示“VAT DRY (擦乾炸槽)” “YES NO (是/否)”。

用紙巾擦乾炸槽，然後按下 √ 按鈕。



**原因** 為了避免油脂累積與符合麥當勞的清潔標準

**所需時間** 5 分鐘準備 45 分鐘完成

**時間** 打烊時 對於 24 小時營業的餐廳：請在油量少的深夜或清晨時進行。

**危險圖示**

 **Chemicals 化學品**
 **Electricity 電**
 **Hot Liquids/Steam 熱液體/蒸汽**
 **Hot Oil 熱油**  
 **Hot Surfaces 熱表面**
 **Manual Handling 手動操作**
 **Sharp Objects/Surfaces 尖銳物體/表面**  
 **Slippery Floors 地板滑**

**工具與用品**



尼龍刷



清潔噴灑瓶



紙巾



拖把桶



油灰刀



HI-lo 爐灶刷

**程序**


**1 斷電**

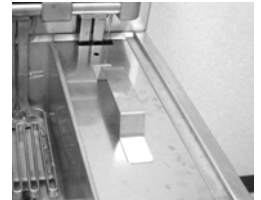
確認總電源開關位於“OFF (關閉)”位置。



**4 蓋上炸鍋槽蓋**

將槽蓋蓋到所有槽上。

 **Hot Oil 熱油**




**2 卸下集油槽**

卸下油脂槽，掀開蓋子，然後將油倒進油處理器。



**5 將炸鍋從排氣罩移出**

小心地將炸鍋從排氣罩移開，以便看到炸鍋背面。

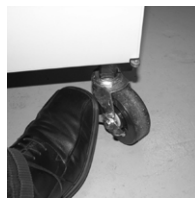
 **Hot Oil 熱油**

小心：移動炸鍋時，可能會濺出熱油。



**3 釋放腳輪**

釋放炸鍋腳輪上的鎖定裝置。



**6 斷開炸鍋電源線**

通過拔出插頭而不是拉電線來斷開電源線。



## 清潔炸鍋背面 (續)

### 7 取下濾網

取下油網，然後在水槽內用麥當勞的熱 A.P.C (HCS) 浸泡。



### 8 清潔排氣罩

使用油灰刀仔細清除排氣罩和炸鍋背面的油脂。

**continued ▶續**



### 9 清潔順序

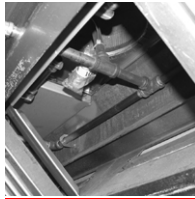
按以下順序清潔炸鍋背面區域：

- A. 煙囪可觸及部分
- B. 排氣罩背面
- C. 排氣罩側面
- D. 油脂過濾凹槽
- E. 炸鍋周圍的金屬片



### 10 小心周圍熔線

小心地清潔周圍熔線。折斷熔線將啟動滅火系統。



### 11 擦洗

使用尼龍刷和熱的麥當勞 A.P.C. (HCS) 來清潔炸鍋背面區域，包括地板。



### 12 毛巾擦乾

使用毛巾擦拭所有區域，直到清潔乾淨並擦乾，接受經理的檢查。



### 13 刷洗腳輪

使用尼龍刷和熱的麥當勞 A.P.C. (HCS) 清潔腳輪。



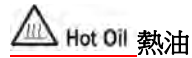
### 14 區域清潔

使用拖把和麥當勞 A.P.C. (HCS) 清潔炸鍋周圍的區域。



### 15 炸鍋歸位

依步驟 的相反順序將炸鍋重新歸位到排氣罩，並更換油網。取下鍋槽蓋。



小心：移動炸鍋時，可能會濺出熱油。

### 16 清洗過濾洩油盤

擦拭洩油盤上的油和碎屑。用肥皂和水清洗洩油盤，然後用熱水徹底沖洗乾淨。

